

Haridus- ja teadusministri 19. juuni 2014. a määrus nr 38
 „Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava”
 Lisa 2
 (haridus- ja teadusministri 23.04.2020 määruse nr 9 sõnastuses)

Koka eriala põhiõpingute moodulid

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Maht Eesti kutsehariduse arvestuspunktid (EKAP) |
|--|--|---|
| 1 | Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused | 2 EKAP |
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid. | | |
| Õpiväljundid | | Hindamiskriteeriumid |
| Õpilane 1) mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses 2) toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast 3) kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist 4) kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi | | Õpilane <ul style="list-style-type: none"> • selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid • selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest • nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste digivahendeid • leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused |

| | | |
|--|--|---------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele • kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära • kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist | |
| 2 | Õpitee ja töö muutuv keskkonnas | 5 EKAP |
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| <p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid 2) mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi 3) kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses 4) mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga • sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega • selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid • kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda • selgitab regulatsioonidest lähtuvaid töandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi • kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest • valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli • seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas • kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid • kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust • valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile • koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks | |

| | | |
|--|---|----------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes • kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid • selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist • selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutivas keskkonnas | |
| 3 | Toitlustamine | 14 EKAP |
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| <p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid 2) valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas 3) serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta 4) teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest • käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani • valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist • eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid • valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes • valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid • serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele • käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles • kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile | |
| 4 | Menüü planeerimine | 6 EKAP |
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitmissoovitustele vastavaid menüüsid | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |

| | | |
|--|--|----------------|
| <p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi; 2) arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse 3) koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute-tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid 4) arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest • põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile • arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase • koostab ja kohandab menüüid lasteaiastel, koolilastel, vanuritel, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest • vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitutele tehnoloogilised kaardid • vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabelitöötluse digivahendeid • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust | |
| 5 | Praktiline töö suurröögis | 11 EKAP |
| <p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurröögitoos vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena</p> | | |
| <p>Õpiväljundid</p> | <p>Hindamiskriteeriumid</p> | |
| <p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid 2) valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel 3) teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid 4) teenindab kliente lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid • alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest • eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitooteid, töövahendeid ja seadmeid • käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani • järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid • valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes | |

| | | |
|--|--|-----------------------|
| <p>5) töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p> | <ul style="list-style-type: none"> • teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani • serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele • käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi • teenindab juhendamisel kliente väljastusletis lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles • vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades • analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele | |
| <p>6</p> | <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon</p> | <p>8 EKAP</p> |
| <p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte</p> | | |
| <p>Õpiväljundid</p> | <p>Hindamiskriteeriumid</p> | |
| <p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest ja ning õigusaktide nõuetest 2) koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara 3) vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab tellitavate toitude (<i>à la carte</i>) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid • koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus) klientidele • tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat • vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi • annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest • koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna • vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara | |
| <p>7</p> | <p>Toiduvalmistamine</p> | <p>14 EKAP</p> |
| <p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid</p> | | |
| <p>Õpiväljundid</p> | <p>Hindamiskriteeriumid</p> | |
| <p>Õpilane</p> | <p>Õpilane</p> | |

| | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas 2) valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (<i>à la carte</i>) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi 3) serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (<i>à la carte</i>) ja jooke juhendi järgi 4) kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid | <ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid • eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid • valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaadidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile • valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid • valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid • kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid |
|---|--|

| 8 | Praktiline töö restoranis | 13 EKAP |
|---|--|---------|
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume. | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| <p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest 2) valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust 3) käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust 4) teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist 5) teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele • valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest • hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest • valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile • vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile • ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile • kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale • annab hinnangu valmistatud toitute ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist • võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele • kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu • hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele • käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile • inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele • teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid • valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist • puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist • nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles • lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires | |

| | | |
|--|---|----------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest • kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid | |
| 9 | Praktika | 36 EKAP |
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes. | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| <p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist 2) töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid 3) planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid 4) valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid 5) teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid 6) analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab ja juhendi järgi praktikaaruande | <p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi • planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit • sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks • järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid • täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi • arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel • eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid • valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taigatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite • serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust • korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile • käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel | |

| | |
|--|--|
| | <p>vastavalt ettevõtte puhastusplaanile</p> <ul style="list-style-type: none">• analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes• esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid |
|--|--|